



przepisy.pl

Grillowane brzoskwinie

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 2 łyżki
- brzoskwinie - 4 sztuki
- cukier puder - 1 łyżeczka
- olej - 0.5 łyżeczek
- płatki migdałowe - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przekrój brzoskwinie na pół i usuń pestki. Boki owoców posyp cukrem pudrem.
2. Wlej trochę oleju na patelnię i podsmaż przez 1-2 minuty połówki brzoskwiń.
3. Owoce przełóż do pucharków. Na każdej połówce brzoskwini połóż po gałce lodów Carte d'Or Tiramisu.
4. Deser udekoruj prażonymi płatkami migdałów i podawaj zaraz po przygotowaniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl